07/2014

Mod: E77/BM8T-N

Production code: B-EBM777

Diamond
catering equipment

0. IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO - DOCUMENT IDENTIFICATION - IDENTIFICATION DU DOCUMENT IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO - DOKUMENT-KENNDATEN - IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO IDENTYFIKACJA DOKUMENTU - DOCUMENTIDENTIFICATIE - ИДЕНТИФИКАЦИЯ ДОКУМЕНТА IDENTIFISERING DOKUMENT - DOKUMENT IDENTIFIERING

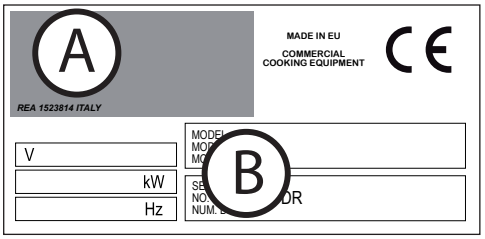
CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD:	N° 177379
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA:	Rev. 5 - 07/2014
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYPAV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ - MODELL:	ELETTRICO - ELECTRIC - ELECTRIQUE ELÉCTRICO - ELEKTRISCH - ELÉTRICO ELEKTRYCZNY - ЭЛЕКТРИКА - ELEKTRISK
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR:	2014
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - SAMSVARSERKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

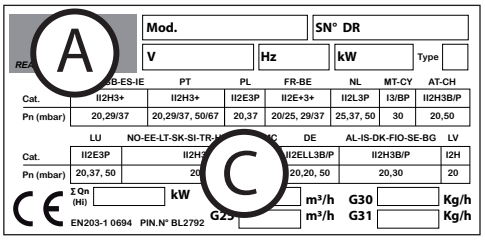
Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - ID-skilt - Identifieringsskylt.

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkare Adress.

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning.

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gasutrustning.





0.1 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO - STANDARDS OF REFERENCE TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE - MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA - REFERENZNORMEN - QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA - RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA - TABEL MET NORMREFERENTIES - СПРАВОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ СТАНДАРТЫ - RAMMEBETINGELSER - REGELVERK

	Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива ло газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gassdirektivet 2009/142/CE (tidligere-90/396/CEE) Gas direktiv 2009/142/EG (ex-90/396/CEE)	Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE Low Voltage Directive 2006/95/EC Directive Basse Tension 2006/95/CE Directiva de baja tensión 2006/95/CE Niederspannungs-richtlinie 2006/95/EG Diretiva baixa tensão 2006/95/CE Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95/WE Richtlijn lage Spanning 2006/95/EG Директива 2006/95/ЕС ло низковольтному оборудованию Lavspenningsdirektivet 2006/95/CE Lågspänningsdirektivet 2006/95/EC	Direttiva EMC 2004/108/CE EMC Directive 2004/108/EC Directive EMC 2004/108/CE Directiva EMC 2004/108/CE EMV-Richtlinie 2004/108/EG Diretiva EMC 2004/108/CE Dyrektywa EMC 2004/108/WE EMC Richtlijn 2004/108/EG Директива 2004/108/ЕС ло электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2004/108/CE EMC direktivet 2004/108/EC	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2	EN 62233/A1:2008; EN 60335-2-37:2002; EN 60335-1/A13:2008;	EN 55014-1:2006; EN55014-2/A1:2001; EN61000-6-2:2005; EN61000-6-3:2007;	DIRETTIVA 2011/65/CE (ROHS) DIRETTIVA 2002/96/CE (RAEE)

BAGNOMARIA E SCALDAPATATE
MANUALE PER L'UTILIZZO

IT

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
ELEKTRISK

07/2014 - Ed 5 - Cod. n° 177379

SOMMARIO

0. IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO

0.1 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

1. INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Prefazione - Scopo del documento - Come leggere il documento
Conservazione del documento - Destinatari - Programma di addestramento operatori
Predisposizioni a carico del cliente - Contenuto della fornitura - Destinazione d'uso
Condizioni limite di funzionamento ed ambientali consentite
Collaudo e garanzia

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Prefazione - Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni
Indicazioni sui rischi residui

3. ISTRUZIONI PER L'USO

Ubicazione dei principali componenti di controllo e di comando
Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi
Modi di arresto/Arresto di emergenza/Arresto durante una fase della lavorazione
Messa in funzione per il primo avviamento
Pulizia al primo avviamento
Messa in funzione giornaliera/Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo

3. ISTRUZIONI PER L'USO - 700

Avviamento alla produzione
Carico Acqua/Carico Vassoi nel vano cottura apparecchiatura Bagnomaria
Carico Prodotto nel vano cottura apparecchiatura Scaldapatate
Accensione/Spegnimento
Scaldapatate/Bagnomaria

3. ISTRUZIONI PER L'USO - 900/980

Avviamento alla produzione
Carico Acqua nel vano cottura/Carico Vassoi nel vano cottura
Accensione/Spegnimento

Controllo del funzionamento
Scarico del prodotto
Messa fuori servizio
Scarico Acqua dal vano cottura apparecchiatura Bagnomaria - 700
Scarico Acqua dal vano cottura apparecchiatura Bagnomaria - 900/980

4. MANUTENZIONE ORDINARIA

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni
Pulizia giornaliera/Pulizia per messa fuori servizio prolungata nel tempo
Tabella riepilogativa: competenze - intervento - frequenza/Troubleshooting

5. SMALTIMENTO

Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura
Smaltimento dei rifiuti

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

1. INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Prefazione

Questo documento è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua (Italiano). Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso esclusivo dell'operatore autorizzato all'utilizzo dell'apparecchiatura in oggetto.
Gli operatori devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Particolari prescrizioni di sicurezza (Obbligo-Divieto-Pericolo) sono riportate nel capitolo specifico dell'argomento trattato. Il presente documento non può essere ceduto in visione a terzi senza autorizzazione scritta del costruttore. Il testo non può essere usato in altri stampati senza autorizzazione scritta del costruttore. L'utilizzo di: Figure/Immagini/Disegni/Schemi all'interno del documento, è puramente indicativo e può subire variazioni. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

Scopo del documento

Ogni interazione tra l'operatore e l'apparecchiatura nell'intero ciclo di vita della stessa è stata attentamente analizzata sia in fase di progettazione che nella stesura del presente documento. E' quindi nostra speranza che tale documentazione possa agevolare nel mantenere l'efficienza caratteristica dell'apparecchiatura. Attenendosi scrupolosamente alle indicazioni riportate, il rischio di infortuni sul lavoro e/o danni economici è minimizzato.

Come leggere il documento

Il documento è diviso in capitoli che radunano per argomenti tutte le informazioni necessarie per utilizzare l'apparecchiatura senza alcun rischio. All'interno di ogni capitolo esiste una suddivisione in paragrafi, ogni paragrafo può avere delle puntualizzazioni titolate con un sotto titolo ed una descrizione.

Conservazione del documento

Il presente documento è parte integrante della fornitura iniziale, pertanto deve essere custodito ed opportunamente utilizzato per tutta la vita operativa dell'apparecchiatura.

Destinatari

Il presente documento è strutturato ad uso esclusivo dell'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).

Programma di addestramento operatori

Dietro specifica richiesta dell'utilizzatore, è possibile effettuare un corso di addestramento per gli operatori addetti all'uso dell'apparecchiatura, seguendo le modalità riportate nella conferma d'ordine.
In base alla richiesta potranno essere effettuati presso lo stabilimento del costruttore o dell'utilizzatore i corsi di preparazione per:
• Operatore omogeneo addetto alla manutenzione elettrica/elettronica (Tecnico specializzato).
• Operatore omogeneo addetto alla manutenzione meccanica (Tecnico specializzato).
• Operatore eterogeneo addetto alla conduzione semplice (Conduttore - Utente finale).

Predisposizioni a carico del cliente

Fatti salvi eventuali accordi contrattuali diversi, sono normalmente a carico del cliente:
• predisposizioni dei locali (comprese opere murarie, fondazioni o canalizzazioni eventualmente richieste);
• pavimentazione anti sdrucciolo senza asperità;
• predisposizione del luogo di installazione e l'installazione stessa dell'apparecchiatura nel rispetto delle quote indicate nel layout (piano di fondazione);
• predisposizione dei servizi ausiliari adeguati alle esigenze dell'impianto (rete elettrica, rete idrica, rete gas, rete di scarico);
• predisposizione dell'impianto elettrico conforme alle disposizioni normative vigenti nel luogo d'installazione;
• illuminazione adeguata, conforme alle normative vigenti nel luogo d'installazione
• eventuali dispositivi di sicurezza a monte e a valle della linea di alimentazione di energia (interruttori differenziali, impianti di messa a terra equipotenziale, valvole di sicurezza, ecc.) previsti dalla legislazione vigente nel paese d'installazione;
• impianto di messa a terra conforme alle normative vigenti
• predisposizione se necessario (vedi specifiche tecniche) di un impianto per l'addolcimento dell'acqua.

Contenuto della fornitura

• Apparecchiatura
• Coperchio/Coperchi
• Cestello metallico/Cestelli metallici
• Griglia supporto cestello
• Tubi e/o cavi per l'allacciamento alle fonti di energia (solo nei casi previsti indicati nella commessa di lavoro).
A seconda della commessa d'ordine il contenuto della fornitura può variare.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

1. INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Destinazione d'uso

L'utilizzo dell'apparecchiatura oggetto di questa documentazione è da considerarsi "Uso Proprio" se adibito al trattamento per la cottura o la rigenerazione di generi destinati ad uso alimentare, ogni altro uso è da considerarsi "Uso Improprio" e quindi pericoloso. L'apparecchiatura deve essere utilizzata nei termini previsti dichiarati nel contratto ed entro i limiti di portata prescritti e riportati nei rispettivi paragrafi.
E' assolutamente vietato l'utilizzo dell'apparecchitura a scopo di friggitrice.

Condizioni consentite per il funzionamento

L'apparecchiatura è stata progettata esclusivamente per funzionare all'interno di locali entro i limiti tecnici e di portata prescritti. Al fine di ottenere il funzionamento ottimale e in condizioni di sicurezza è necessario rispettare le seguenti indicazioni.
L'installazione dell'apparecchiatura deve avvenire in un luogo idoneo, ossia tale da permettere le normali operazioni di conduzione e di manutenzione ordinaria e straordinaria. Occorre pertanto predisporre lo spazio operativo per eventuali interventi manutentivi in modo tale da non compromettere la sicurezza dell'operatore.
Il locale deve inoltre essere provvisto delle caratteristiche richieste per l'installazione quali:

- temperatura minima dell'acqua di raffreddamento > + 10 °C;
- il pavimento deve essere anti sdrucciolo e l'apparecchitura posizionata perfettamente in piano;
- il locale deve avere un impianto di areazione e di illuminazione come prescritto dalle normative vigenti nel paese dell'utilizzatore;
- il locale deve avere la predisposizione per lo scarico delle acque grigie, e deve avere interruttori e saracinesche di blocco che escludano all'occorrenza ogni forma di alimentazione a monte dell'apparecchiatura;
- Le pareti immediatamente a ridosso dell'apparecchiatura devono essere ignifughe e/o isolate dalle possibili fonti di calore.

Collaudo e garanzia

Collaudo: l'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore durante le fasi di montaggio nella sede dello stabilimento di produzione. Tutti i certificati relativi al collaudo effettuato saranno consegnati al cliente.
Garanzia: l'apparecchiatura è coperta da garanzia per un periodo di 12 mesi, secondo le specifiche riportate nel contratto di vendita. Se durante il periodo di validità, si verificassero funzionamenti difettosi o guasti di parti dell'apparecchiatura che rientrano nei casi indicati dalla garanzia, dopo le opportune verifiche, si provvederà alla riparazione o sostituzione delle parti difettose.
Le parti difettose in garanzia vengono riparate o sostituite gratuitamente. Sono sempre a carico del cliente le spese di trasporto e/o spedizione, nonché le spese di viaggio andata/ritorno relative all'intervento dei tecnici del costruttore nella sede del cliente.
I costi di manodopera relativi all'intervento dei tecnici del costruttore presso la sede del cliente, per la rimozione di difetti in garanzia sono a carico del costruttore, salvo i casi in cui la natura del difetto sia tale da poter essere agevolmente rimossa sul posto da parte del cliente.
Sono esclusi dalla garanzia tutti gli utensili ed i materiali di consumo, eventualmente forniti dal costruttore assieme alle macchine.
Il Costruttore si ritiene responsabile dell'apparecchiatura nella sua configurazione originale.
Il costruttore declina ogni responsabilità per uso improprio dell'apparecchiatura, per danni causati in seguito ad operazioni non contemplate in questo manuale o non autorizzate preventivamente dal costruttore stesso.

La garanzia decade nei casi di:

• Danni provocati dal trasporto e/o dalla movimentazione, qualora si verificasse tale evento, è necessario che il cliente informi il rivenditore ed il trasportatore via fax o RR e annoti sulle copie dei documenti di trasporto quanto accaduto. Il tecnico specializzato ad installare l'apparecchio giudicherà in base al danno se può essere effettuata l'installazione.
La garanzia inoltre decade in presenza di:
• Danni provocati da una errata installazione.
• Danni provocati da usura delle parti per uso improprio.
• Danni provocati da uso di ricambi non consigliati o non originali.
• Danni provocati da un'errata manutenzione e/o danni provocati dalla mancanza di manutenzione.
• Danni provocati da una non osservanza delle procedure descritte nel presente documento.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Prefazione

	Il manuale per l'utilizzo è stato realizzato per l'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell-apparecchiatura).
	Gli operatori che utilizzano l'apparecchiatura devono essere addestrati in tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Quindi dovranno interagire utilizzando modi e strumenti appropriati, rispettando le norme di sicurezza richieste.
	Le informazioni riportate in questo documento non contemplano il trasporto, l'installazione e la manutenzione straordinaria che dovranno essere eseguite da operatori tecnici qualificati al tipo d'intervento da eseguire.
	L'operatore "Eterogeneo" destinatario di questa documentazione deve operare sull'apparecchiatura dopo che il tecnico preposto ha terminato l'installazione (trasporto fissaggio allacciamenti elettrici, idrici, gas e di scarico).
	Il presente documento non riguarda le informazioni su ogni modifica o variazione di questa apparecchiatura. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

	Al ricevimento, aprire l'imballaggio della macchina verificare che la macchina e gli accessori non abbiano subito danni durante il trasporto. In presenza di danni, segnalare tempestivamente al trasportatore quanto rilevato e non procedere con l'installazione dell'apparecchiatura. Rivolgersi a personale qualificato ed autorizzato per segnalare il problema rilevato. Il costruttore non è responsabile dei danni causati durante il trasporto.
	Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate (inclusi bambini, disabili e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali). Divieto di effettuare qualsiasi intervento senza aver preso visione dell'intera documentazione.
	Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.
	Escludere ogni forma di alimentazione (elettrica - gas - idrica) a monte dell'apparecchiatura ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.
	Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. In merito ai dispositivi di protezione individuali, la Comunità Europea ha emanato le direttive alle quali gli operatori devono obbligatoriamente attenersi.
	Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.
	Utilizzare le normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali.
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi venendo in contatto accidentale con: superfici, teglie, materiale trattato.
	Utilizzare i contenitori per la cottura in modo che durante la lavorazione del prodotto possano rimanere a vista dell'operatore. Contenitori con all'interno dei liquidi, possono durante il trattamento di cottura tracimare creando una situazione di pericolo.
	La mancata igiene dell'apparecchiatura porta al deterioramento precoce della stessa, questa condizione ne condiziona il funzionamento e può creare delle situazioni di pericolo.
	E' assolutamente vietato manomettere o asportare targhette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura.
	Conservare con cura il presente documento in modo che sia sempre disponibile a tutti gli utilizzatori dell'apparecchiatura i quali potranno all'occorrenza prenderne visione.
	I comandi dell'apparecchiatura possono essere azionati solo con le mani. I danni provocati dall'impiego di oggetti appuntiti, affilati o simili faranno decadere qualsiasi diritto di garanzia.
	Per minimizzare i pericoli di scosse e incendi, non collegare o scollegare l'unità con le mani bagnate.
	Ogni qualvolta si debba accedere nell'area di cottura è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Indicazione sui rischi residui

Pur avendo adottato regole di “buona tecnica di costruzione” e disposizioni legislative che regolamentano la fabbricazione ed il commercio del prodotto stesso, rimangono tuttavia presenti dei “rischi residui” che, per natura stessa dell’apparecchiatura non è stato possibile eliminare. Tali rischi comprendono:

	Rischio residuo di folgorazione: Tale rischio sussiste nel caso si debba intervenire su dispositivi elettrici e/o elettronici in presenza di tensione.
	Rischio residuo di ustione: Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con materiali ad alte temperature.
	Rischio residuo di esplosione Tale rischio sussiste con: • presenza di odore di gas nell’ambiente; • utilizzo dell’apparecchiatura in atmosfera contenente sostanze a rischio di esplosione; • utilizzo di alimenti in contenitori chiusi (come ad esempio barattoli e scatolette), se questi non sono adatti allo scopo; • utilizzo con liquidi infiammabili (come ad esempio alcool).

Ubicazione dei principali componenti

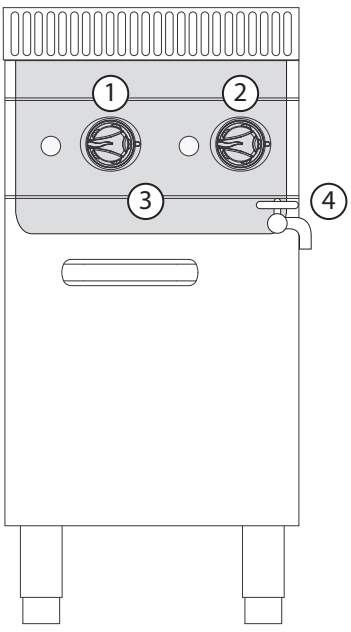
La disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni.

BAGNOMARIA e SCALDAPATATE - 700

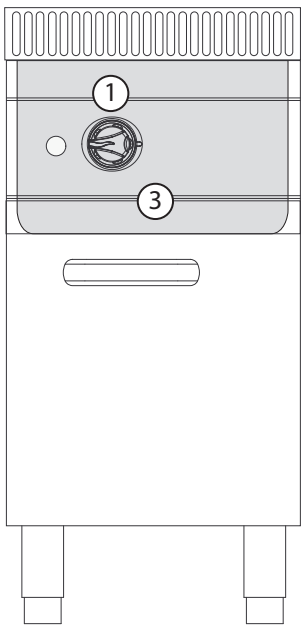
1. Manopola per l’accensione (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
2. Manopola termostato (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
3. Vano cottura.
4. Saracinesca di scarico acqua.

BAGNOMARIA - 900/980

1. Manopola accensione/termostato (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
2. Manopola riempimento acqua (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
3. Vano cottura.
4. Saracinesca di scarico acqua.



BAGNOMARIA



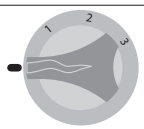
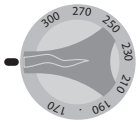
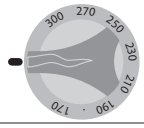
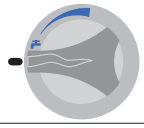
SCALDA PATATE

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

3. ISTRUZIONI PER L'USO

Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi

La disposizione dei tasti nelle figure è puramente indicativa e può subire variazioni.

	**Manopola accensione (ELETTRICO - 700)**. Esegue due diverse funzioni: 1. Velocità di riscaldamento. 2. Avvio/Arresto della fase di funzionamento.
	**Manopola termostato (ELETTRICO - 700)**. Esegue una funzione: 1. Regolazione della temperatura.
	**Manopola accensione/termostato (ELETTRICO - 900/980)**. Esegue due diverse funzioni: 1. Avvio/Arresto della fase di riscaldamento. 2. Regolazione della temperatura.
	**Manopola riempimento acqua (GAS/ELETTRICO - 900/980)**. Funzioni: 1. Apertura flusso dell'acqua. 2. Chiusura flusso dell'acqua.
	I**ndicatore luminoso verde (GAS/ELETTRICO)**: L'indicatore è subordinato all'utilizzo della manopola di accensione. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di funzionamento.
	Indicatore luminoso giallo (GAS/ELETTRICO): L'indicatore quando presente, è subordinato all'utilizzo della manopola del termostato. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di riscaldamento.
	Saracinesca per lo scarico dell'acqua (GAS/ELETTRICO). Funzioni: 1. Manopola di portata a livello e scarico acqua dall'intercapedine.

Descrizione dei modi di arresto

	Nelle condizioni di arresto per anomalia di funzionamento e di emergenza è obbligatorio, nel caso di imminente pericolo, chiudere tutti i dispositivi di blocco delle linee di alimentazione a monte dell'apparecchiatura (Elettrica-Idrica-Gas).
	Il disegno illustra le varie posizioni che assumono le manopole durante l'arresto di emergenza (A1-B1-C1-D1-E1) e l'arresto durante una fase della lavorazione (A2-B2-C2-D2-E2).

Arresto per anomalia di funzionamento

Termostato di sicurezza

Dotazione di serie sui seguenti modelli:

- Friggitrice (presente su tutti i modelli)
- Brasiera (presente su tutti i modelli)
- Pentola (presente su tutti i modelli)
- Cuocipasta (solo su modello Elettrico)
- Cucina (presente su tutti i modelli con forno elettrico)
- Frytop presente su tutti i modelli elettrici (solo per 900/980)
- Pietra lavica (non presente)
- Bagnomaria (non presente)
- Tutta piastra (solo per 900/980: presente su tutti i modelli con forno gas)

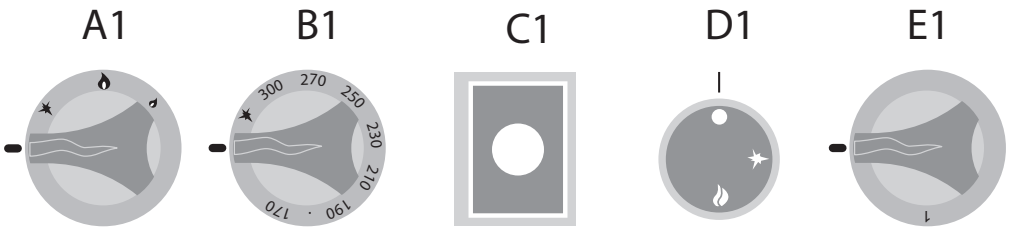
Arresto: In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, il termostato di sicurezza interviene e arresta automaticamente la generazione di calore. Il ciclo di produzione viene interrotto in attesa che venga rimossa la causa dell'anomalia.

Riavvio: Dopo aver risolto l'inconveniente che ha generato l'entrata in funzione del termostato di sicurezza, l'operatore tecnico autorizzato può riavviare il funzionamento dell'apparecchiatura per mezzo degli appositi comandi.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Arresto di emergenza

In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, ruotare a seconda del modello la manopola in posizione "Zero" (A-B-C-D-E-1). Vedi modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi.

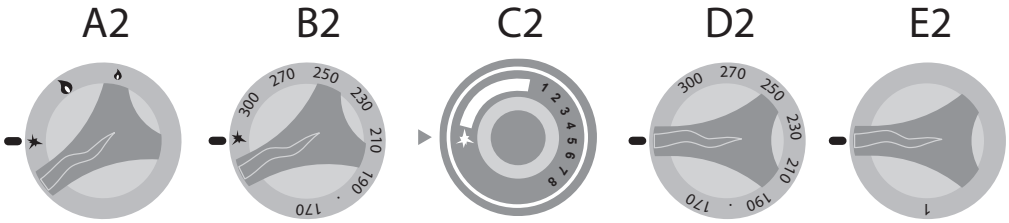


Arresto durante una fase della lavorazione

In situazioni o circostanze che necessitano l'arresto temporaneo della generazione di calore agire in questo modo:

- Apparecchiatura Gas: Ruotare le manopole in posizione piezoelettrica (A-B-C-2), la fiamma pilota rimane in funzione mentre l'afflusso di gas nel bruciatore si interrompe.
- Apparecchiatura Elettrica: Ruotare le manopole "D2-E2" in posizione "Zero" per arrestare la generazione di calore.

(Vedi modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).



Messa in funzione per il primo avviamento

	L'apparecchiatura al primo avviamento e dopo un fermo prolungato nel tempo, deve essere pulita accuratamente per eliminare qualsiasi residuo di materiale estraneo (Vedi Manutenzione Ordinaria).
	Pulizia al primo avviamento Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione e/o diretti. Rimuovere manualmente la pellicola protettiva di rivestimento esterno e pulire accuratamente tutte le parti esterne dell'apparecchiatura. Al termine delle operazioni descritte per la pulizia delle parti esterne, è necessario procedere come descritto in "Pulizia Giornaliera" (Vedi Manutenzione Ordinaria).

Messa in funzione giornaliera

Procedura:

1. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura.
2. Verificare il corretto funzionamento del sistema di aspirazione del locale.
3. Inserire se del caso la spina dell'apparecchiatura nell'apposita presa di alimentazione elettrica.
4. Aprire le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
5. Verificare che lo scarico dell'acqua (se presente) sia libero da occlusioni.
6. Procedere con le operazioni descritte in "Avviamento alla produzione".

Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo

Procedura:

1. Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
2. Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".
3. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura (Vedi Manutenzione Ordinaria).

	In caso di inattività prolungata nel tempo, proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come descritto nell'apposito capitolo (Vedi Manutenzione Ordinaria).

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Avviamento alla produzione

	Prima di procedere nelle operazioni vedi "Messa in funzione giornaliera".
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi con il contatto accidentale su: vano cottura - piano cottura - recipienti o materiale trattato.
	Adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.
	E' assolutamente vietato l'utilizzo dell'apparecchiatura a scopo di friggitrice.
	L'apparecchiatura "Bagnomaria" deve essere utilizzata con l'ausilio di acqua potabile all'interno del vano cottura, ogni altro utilizzo è considerato uso improprio e quindi pericoloso.
	L'apparecchiatura "Scaldapatate" deve essere utilizzata a secco. All'interno del vano cottura devono posizionarsi le patate, ogni altro utilizzo è considerato uso improprio e quindi pericoloso.

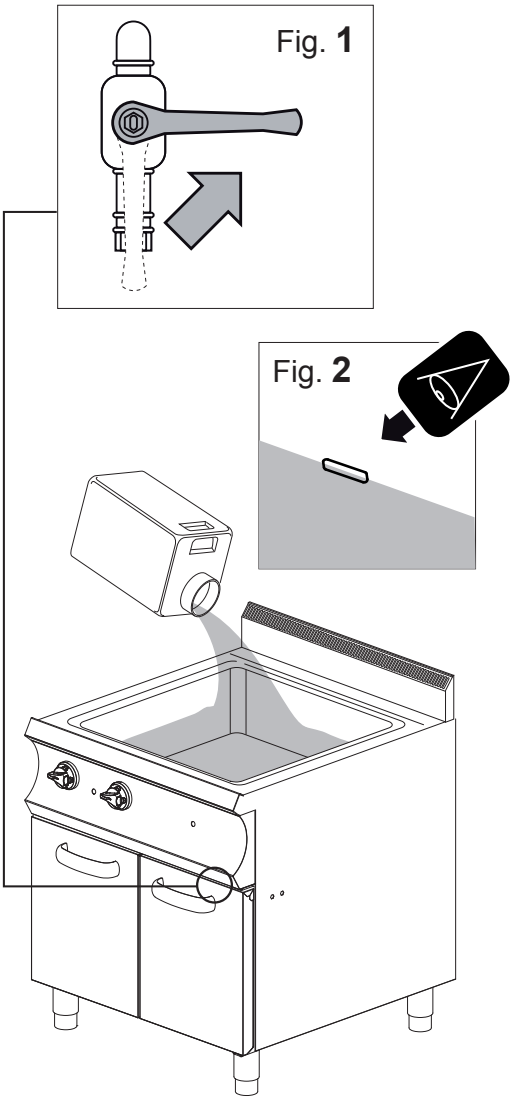
Carico Acqua nel vano cottura apparecchiatura Bagnomaria

	Escludere ogni forma di alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura ogni qualvolta si debba effettuare il carico d'acqua.
	L'acqua contenuta nel vano cottura non deve tracimare all'interno dei vassoi o nel vano cottura stesso.

Posizionare la saracinesca di scarico acqua dal vano cottura in posizione di "Chiuso" (Fig. 1).

Versare manualmente dell'acqua potabile all'interno del vano cottura, rispettare il livello di "Minimo" (vedi tacca all'interno del vano cottura Fig.2).

Terminate con successo le operazioni di carico acqua, procedere con il carico dei vassoi.

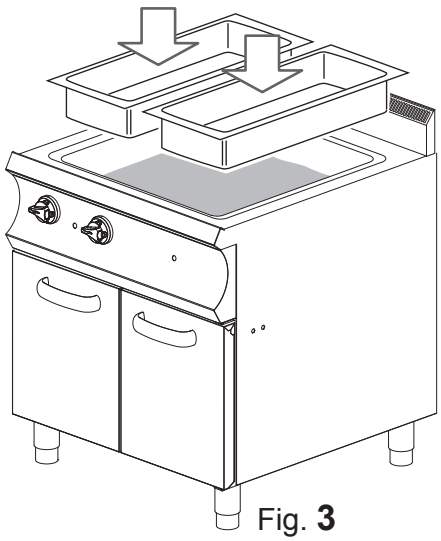


Carico Vassoi nel vano cottura apparecchiatura Bagnomaria

	La quantità di prodotto all'interno del contenitore non deve essere superiore ai 3/4 della capacità del contenitore stesso.
	Le operazioni di riempimento contenitore devono avvenire in un luogo preventivamente predisposto a tali operazioni.

Introdurre lentamente il contenitore nel vano cottura posizionandolo nel proprio alloggiamento ed assicurarsi di rispettare il livello di "Minimo" (Fig. 2 e 3).

Terminate le operazioni di carico acqua e carico vassoi all'interno del vano, preocedere se del caso all'accensione dell'apparecchiatura (Vedi Accensione/Spegnimento).

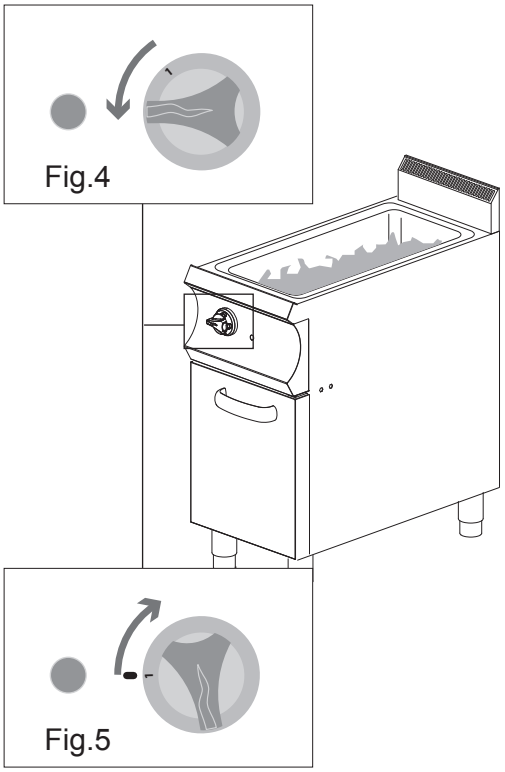


IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Carico Patate nel vano cottura apparecchiatura Scaldapatate

	Nel carico del vano cottura, rispettare il livello di massimo carico indicato all'interno dello stesso vano.
	Non immettere nel vano cottura sale da cucina in grossa pezzatura, depositandosi sul fondo non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente.

Caricare il prodotto direttamente all'interno del vano di riscaldamento, terminate le operazioni di carico, procedere se del caso all'accensione dell'apparecchiatura (Vedi Accensione/Spegnimento).



Accensione/Spegnimento

• Apparecchiatura Scaldapatate

Ruotare la manopola di accensione in posizione "1" l'illuminazione dell'indicatore verde segnala la fase di funzionamento (Fig.4).

Ruotare la manopola in posizione "Zero" (Fig.5) per arrestare la generazione di calore.

	L'apparecchiatura può essere predisposta con un'ulteriore gruppo riscaldante (Riscaldatore ad infrarosso) montato su un'apposito supporto. Il riscaldatore ad infrarosso deve essere messo in funzione e disattivato con gli appositi comandi posti sullo stesso.
	• Premere: ON/1 per attivare il riscaldatore ad infrarosso. • Premere: OFF/0 per disattivare il riscaldatore.

• Apparecchiatura Bagnomaria

	L'apparecchiatura deve essere accesa dopo aver effettuato il riempimento d'acqua all'interno del vano. Non accendere a secco (vedi pagina precedente).
	All'occorrenza durante il funzionamento rabboccare il livello dell'acqua all'interno della vasca agendo manualmente (vedi Carico acqua - Bagnomaria).

Terminate con successo le operazioni di carico acqua, iniziare la procedura di "Accensione/Spegnimento" come segue:

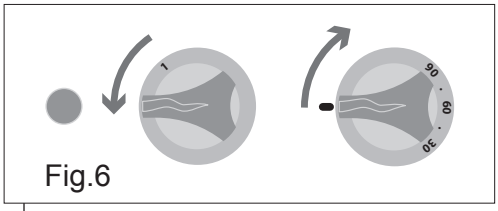
Ruotare la manopola di accensione in posizione "1" l'illuminazione dell'indicatore verde segnala la fase di funzionamento (Fig. 6).

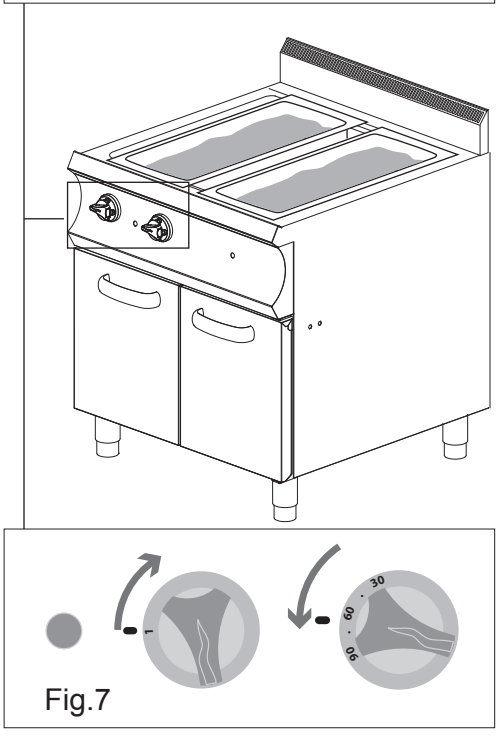
Ruotare la manopola termostato nella posizione desiderata per regolare la temperatura d'esercizio (Fig. 6).

L'illuminazione dell'indicatore giallo (Quando presente) segnala la fase di riscaldamento.

Ruotare la manopola termostato in posizione "Zero" (Fig.7) per arrestare la generazione di calore.

Ruotare in posizione "Zero" (Fig. 7) la manopola di accensione per spegnere l'apparecchiatura a fine ciclo di lavoro.





IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Avviamento alla produzione

	Prima di procedere nelle operazioni vedi "Messa in funzione giornaliera".
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi con il contatto accidentale su: vano cottura - piano cottura - recipienti o materiale trattato.
	Adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.
	E' assolutamente vietato l'utilizzo dell'apparecchiatura a scopo di friggitrice.
	L'apparecchiatura "Bagnomaria" deve essere utilizzata con l'ausilio di acqua potabile all'interno del vano cottura, ogni altro utilizzo è considerato uso improprio e quindi pericoloso.

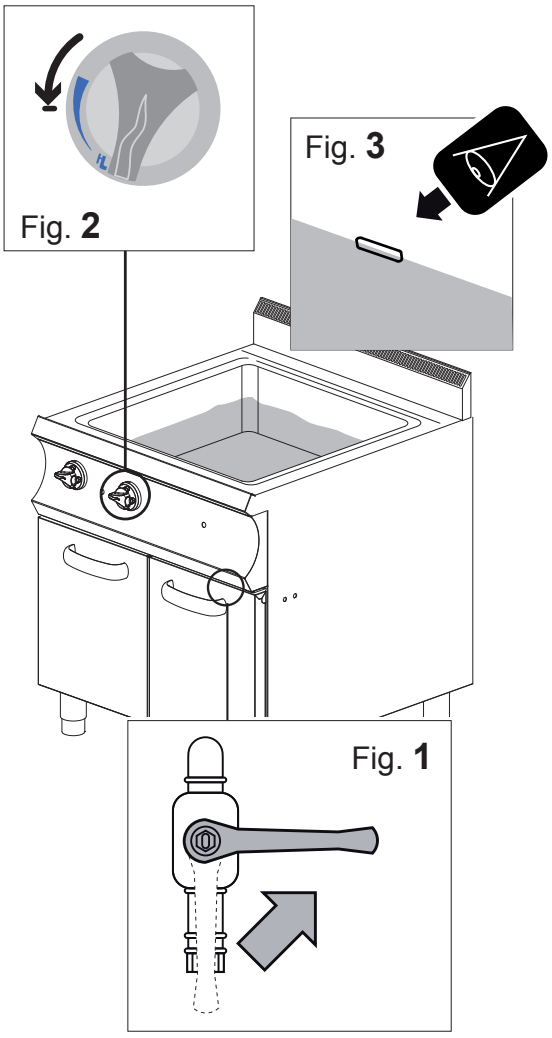
Carico Acqua nel vano cottura

	Escludere ogni forma di alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura ogni qualvolta si debba effettuare il carico d'acqua.
	L'acqua contenuta nel vano cottura non deve tracimare all'interno dei vassoi o nel vano cottura stesso.

Posizionare la saracinesca di scarico acqua dal vano cottura in posizione di "Chiuso" (Fig. 1).

Ruotare lentamente la manopola di riempimento acqua in posizione di apertura (Fig. 2). Riempire la vasca fino all'indicatore di livello "Minimo" (Fig. 3). Al termine dell'operazione ruotare la manopola in posizione "Zero" per arrestare il flusso d'acqua.

Terminate con successo le operazioni di carico acqua, procedere con il carico dei vassoi.



Carico Vassoi nel vano cottura

	La quantità di prodotto all'interno del contenitore non deve essere superiore ai 3/4 della capacità del contenitore stesso.
	Le operazioni di riempimento contenitore devono avvenire in un luogo preventivamente predisposto a tali operazioni.

Introdurre lentamente il contenitore nel vano cottura posizionandolo nel proprio alloggiamento (Fig. 4).

Terminate le operazioni di carico acqua e carico vassoi all'interno del vano, procedere se del caso all'accensione dell'apparecchiatura (Vedi Accensione/Spegnimento).

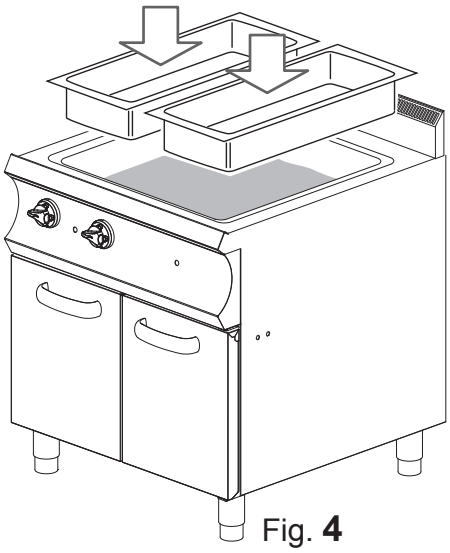


Fig. 4

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Accensione/Spegnimento

⚠	L'apparecchiatura deve essere accesa dopo aver effettuato il riempimento d'acqua all'interno del vano. Non accendere a secco (vedi pagina precedente).

☞	All'occorrenza durante il funzionamento rabboccare il livello dell'acqua all'interno della vasca agendo sull'apposita manopola (Aprire-regolare-chiudere - vedi Carico acqua - Bagnomaria).

Terminate con successo le operazioni di carico acqua, iniziare la procedura di "Accensione/Spegnimento" come segue:

Ruotare la manopola termostato per accendere l'apparecchiatura e impostare la temperatura d'esercizio (Fig. 5).

L'illuminazione dell'indicatore verde segnala la fase di funzionamento.

L'illuminazione dell'indicatore giallo segnala la fase di riscaldamento.

Ruotare la manopola termostato in posizione "Zero" (Fig. 6) per arrestare la generazione di calore e spegnere l'apparecchiatura a fine ciclo di lavoro.

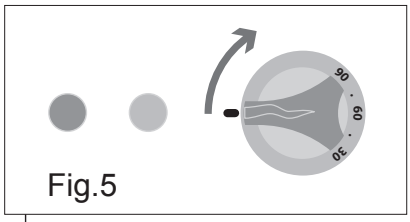
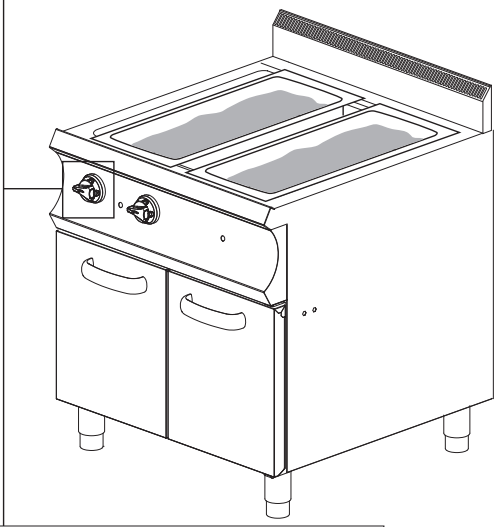


Fig.5



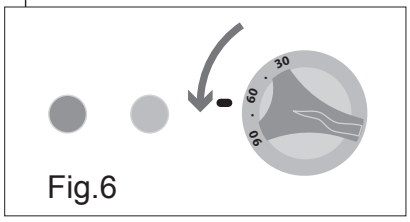


Fig.6

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

3. ISTRUZIONI PER L'USO

Controllo Del Funzionamento

	Durante l'esercizio controllare il livello dell'acqua nell'apparecchiatura "Bagnomaria", all'occorrenza portare a livello (vedi carico acqua nel vano cottura).
	Nel rabbocco dell'acqua durante il funzionamento permane il rischio residuo di ustione. Utilizzare mezzi adeguati di prevenzione e di protezione.

Scarico del prodotto

	Adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.

Al termine del processo di cottura, scaricare il prodotto dall'apparecchiatura con gli appositi utensili posizionandolo in un luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento.

Terminate le operazioni di scarico prodotto, procedere con un nuovo carico o con le operazioni descritte in "Messa fuori servizio".

Messa fuori servizio

	L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare, rimosso vedi capitolo: "Manutenzione".

Al termine del ciclo di lavoro, ruotare le manopole presenti sull'apparecchiatura in posizione "Zero".

	L'apparecchiatura "Bagnomaria" necessita ad ogni fine ciclo di lavoro lo svuotamento del vano cottura (Vedi scarico acqua dal vano cottura).

- Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura vedi "Manutenzione".
- Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Scarico acqua dal vano cottura apparecchiatura Bagnomaria

Ruotare le manopole presenti sull'apparecchiatura in posizione "Zero" (Fig.7).

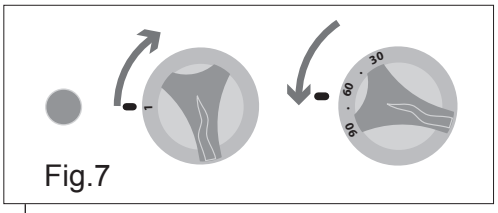
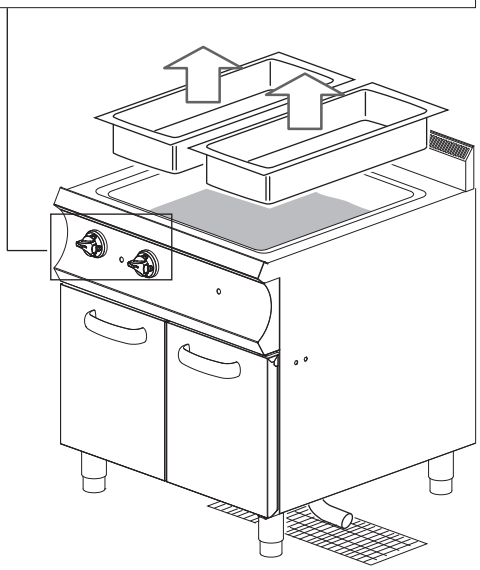


Fig.7

Attendere che la temperatura dell'acqua nel vano cottura si raffreddi.
Asportare qualsiasi oggetto dal vano cottura (Teglie-Vassoi-Altro).



- **A) Apparecchiatura con Scarico convogliato**

Predisporre (tramite innesto rapido) il tubo convogliatore alla saracinesca di scarico.
Posizionare l'estremità opposta del tubo convogliatore al dispositivo per la di raccolta acqua grigia.

Aprire la saracinesca di scarico e lasciare defluire l'acqua attraverso la conduttura di scarico (Fig. 11).

Terminate le operazioni di svuotamento del vano cottura, chiudere la saracinesca di scarico acqua (Fig. 11 A).

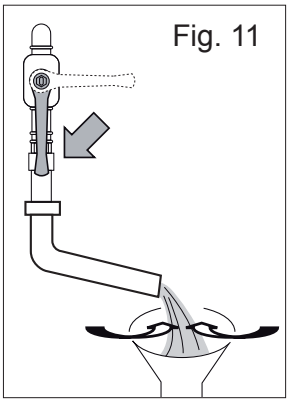


Fig. 11

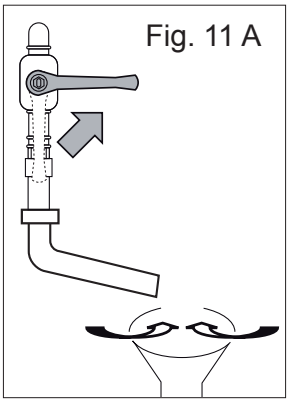


Fig. 11 A

- **B) Apparecchiatura con Scarico libero**

⚠	Riempire il recipiente NON OLTRE i 3/4 della sua massima capienza. Tale accorgimento favorisce la movimentazione dello stesso evitandone la tracimazione accidentale.

1. Posizionare un recipiente (adatto per morfologia e capienza) sotto la saracinesca di scarico (Fig. 8).
2. Aprire con moderazione la saracinesca e controllare visivamente il riempimento del recipiente (Fig. 9).
3. Chiudere la saracinesca svuotare il recipiente nello scarico (acque grigie) Fig. 10 - Fig. 10A.
4. Ripetere le operazioni 1-2-3 fino al completo svuotamento del vano cottura.

Terminate le operazioni di svuotamento del vano cottura, chiudere la saracinesca di scarico acqua.

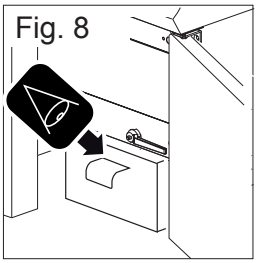


Fig. 8

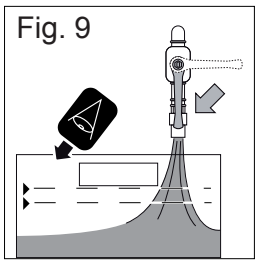


Fig. 9

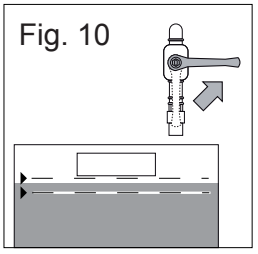


Fig. 10

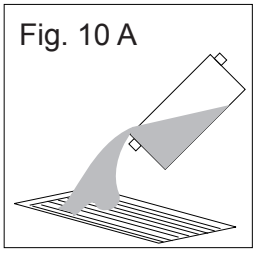


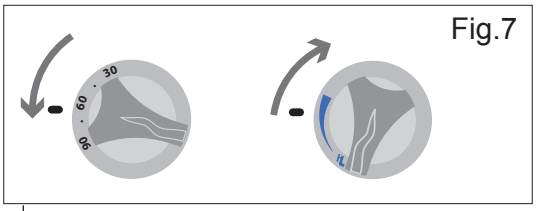
Fig. 10 A

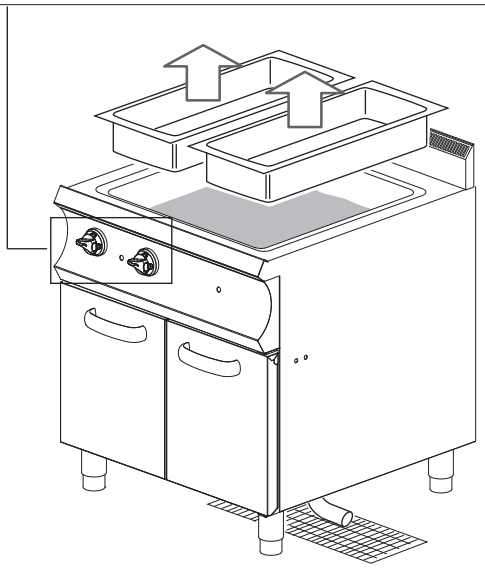
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Scarico acqua dal vano cottura

Al termine del ciclo di lavoro, ruotare le manopole presenti sull'apparecchiatura in posizione "Zero" (Fig.7).

Attendere che la temperatura dell'acqua nel vano cottura si raffreddi.
Asportare qualsiasi oggetto dal vano cottura (Teglie-Vassoi-Altro).



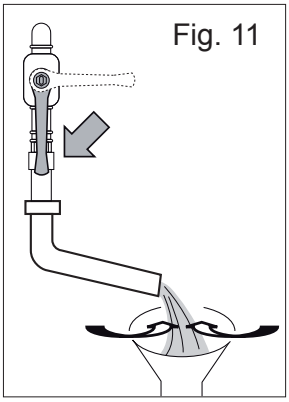


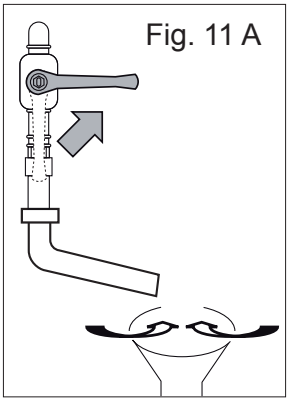
- **A) Apparecchiatura con Scarico convogliato**

Predisporre (tramite innesto rapido) il tubo convogliatore alla saracinesca di scarico.
Posizionare l'estremità opposta del tubo convogliatore al dispositivo per la raccolta di acqua grigia.

Aprire la saracinesca di scarico e lasciare defluire l'acqua attraverso la conduttura di scarico (Fig. 11).

Terminate le operazioni di svuotamento del vano cottura, chiudere la saracinesca di scarico acqua (Fig. 11 A).



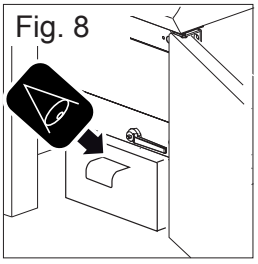


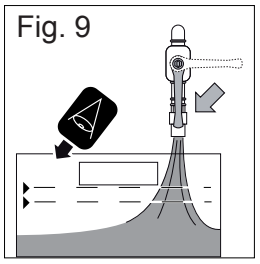
- **B) Apparecchiatura con Scarico libero**

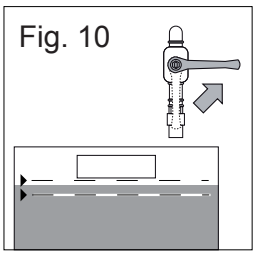
⚠	Riempire il recipiente NON OLTRE i 3/4 della sua massima capienza. Tale accorgimento favorisce la movimentazione dello stesso evitandone la tracimazione accidentale.

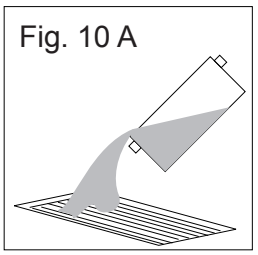
1. Posizionare un recipiente (adatto per morfologia e capienza) sotto la saracinesca di scarico (Fig. 8).
2. Aprire con moderazione la saracinesca e controllare visivamente il riempimento del recipiente (Fig. 9).
3. Chiudere la saracinesca svuotare il recipiente nello scarico (acque grigie) Fig. 10 - Fig. 10 A.
4. Ripetere le operazioni 1-2-3 fino al completo svuotamento del vano cottura.

Terminate le operazioni di svuotamento del vano cottura, chiudere la saracinesca di scarico acqua.









IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

	Se l'apparecchiatura è collegata ad un camino, il tubo di scarico deve essere pulito secondo quanto previsto dalle disposizioni normative specifiche del paese (Per informazioni in merito contattare il proprio installatore).
	Per assicurarsi che l'apparecchiatura si trovi in condizioni tecniche perfette, sottoporla almeno una volta all'anno a manutenzione da parte di un tecnico autorizzato dal servizio assistenza.
	Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate (inclusi bambini, disabili e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali). Divieto all'operatore eterogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione di competenza tecnica qualificata ed autorizzata.
	Ogni qualvolta si debba accedere nell'area di cottura è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate
	Escludere l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura ogni volta che si debba operare in condizioni di sicurezza per effettuare operazioni o interventi di pulizia e di manutenzione.
	Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. In merito ai dispositivi di protezione individuali, la Comunità Europea ha emanato le direttive alle quali gli operatori devono obbligatoriamente attenersi.
	L'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti ad uso alimentare, mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante. Il mancato mantenimento in condizioni igieniche ottimali, può essere causa di un deterioramento precoce dell'apparecchiatura e creare situazioni di pericolo.
	Residui di sporco in accumulo vicino alle fonti di calore possono durante il normale utilizzo dell'apparecchiatura incendiarsi creando situazioni di pericolo. L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare deve essere rimosso.
	L'effetto chimico del sale e/o aceto o altre sostanze acide, durante la cottura può generare a lungo termine fenomeni di corrosione all'interno del piano cottura. L'apparecchiatura a fine ciclo cottura di tali sostanze, deve essere lavata accuratamente con detergente, abbondantemente risciacquata e asciugata con cura.
	Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle, in particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
	Il liquido detergente per la pulizia del piano cottura deve avere determinate caratteristiche chimiche: pH maggiore di 12, privo di cloluri/ammoniaca,viscosità e densità simile all'acqua. Usare prodotti non aggressivi per la pulizia esterna ed interna dell'apparecchiatura (Utilizzare detergenti dal commercio indicati per la pulizia dell'acciaio, del vetro, degli smalti).
	Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti utilizzati, indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione).
	Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione e/o diretti. Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle con un panno assorbente o altro materiale non abrasivo.
	In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura.
	Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia descritta al seguito, è obbligo che l'operatore abbia preso visione di tutto il documento.
	Utilizzare le disposizioni normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Pulizia giornaliera

Asportare qualsiasi oggetto dal vano cottura.

Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie (vano cottura, coperchio e tutte le superfici esposte) il liquido detergente e manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera apparecchiatura.

Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente con dell'acqua potabile (non utilizzare getti d'acqua a pressione e/o diretti).

Vedi Scarico Acqua per apparecchiatura "Bagnomaria": far defluire l'acqua dal vano cottura utilizzando la saracinesca di scarico. Procedere all'apertura della saracinesca di scarico solo dopo aver verificato che il condotto sia libero da occlusioni.

Asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

Terminate con successo le operazioni descritte, chiudere la saracinesca di scarico

Pulizia per messa fuori servizio prolungata nel tempo

In caso di inattività prolungata nel tempo è necessario effettuare tutte le procedure descritte in pulizia giornaliera.
Al termine delle operazioni, proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come riportato al seguito.
Quindi:

- Utilizzare acqua tiepida leggermente saponata per la pulizia delle parti;
- Sciacquare le parti in modo accurato, non utilizzare getti d'acqua a pressione e/o diretti.
- Asciugare con cura tutte le superfici utilizzando del materiale non abrasivo;
- Passare un panno non abrasivo leggermente imbevuto di olio di vasellina su tutte le superfici in acciaio inox in modo da creare un velo protettivo sulla superficie.

Nel caso di apparecchiature con porte e guarnizioni in gomma, lasciare leggermente aperta la porta in modo che possa arieggiarsi e stendere del talco di protezione su tutte la superfici delle guarnizioni in gomma.

Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.

Tabella riepilogativa: competenze - intervento - frequenza

	Operatore "Eterogeneo" Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive in grado di svolgere mansioni semplici.
	Operatore "Omogeneo" Operatore esperto ed autorizzato a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

	OPERAZIONI DA ESEGUIRE	FREQUENZA DELLE OPERAZIONI
	Pulizia al primo avviamento	All'arrivo dopo l'installazione
	Pulizia apparecchiatura	Quotidiana
	Pulizia parti in contatto con generi alimentari	Quotidiana
	Controllo termostato	Annuale

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

4. MANUTENZIONE ORDINARIA

	Nel caso si verifichi un guasto, l'operatore generico, esegue una prima ricerca e, nel caso in cui ne sia abilitato, rimuove le cause dell'anomalia e ripristina il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.
	Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e chiudere tutte le rubinetteria di alimentazione, successivamente contattare il servizio clienti.
	Il manutentore tecnico interviene nel caso in cui l'operatore generico non sia riuscito ad identificare la causa del problema oppure, allorché il ripristino del corretto funzionamento dell'apparecchiatura comporti l'esecuzione di operazioni per le quali l'operatore generico non è abilitato.

Troubleshooting

	Qualora l'apparecchiatura non funzioni correttamente provare a risolvere i problemi di modesta entità con l'aiuto di questa tabella.

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
Non è possibile accendere l'apparecchio	• L'interruttore principale non è inserito • E' scattato il differenziale o il magnetotermico	• Inserire l'interruttore principale • Ripristinare il differenziale o il magnetotermico
L'acqua non viene scaricata dal vano di cottura.	• Lo scarico è intasato.	• Pulire il filtro dello scarico • liberare lo scarico da eventuali residui.
Le pareti interne della vasca sono ricoperte di calcare	• L'acqua è troppo dura, l'addolcitore è esaurito.	• Collegare l'apparecchiatura ad un addolcitore. • Rigenerare l'addolcitore. • Decalcificare il vano cottura
Nel vano di cottura ci sono delle macchie	• Qualità dell'acqua • Detergente scadente • Risciacquo insufficiente	• Filtrare l'acqua (vedi addolcitore) • Utilizzare il detergente consigliato • Ripetere il risciacquo
L'apparecchiatura non si accende.	• L'interruttore principale non è inserito • E' scattato il differenziale o il magnetotermico	• Inserire l'interruttore principale • Ripristinare il differenziale o il magnetotermico
Gli indicatori luminosi rimangono spenti.	• L'interruttore principale non è inserito • E' scattato il differenziale o il magnetotermico	• Inserire l'interruttore principale • Ripristinare il differenziale o il magnetotermico

	Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, e chiudere tutte le rubinetterie di alimentazione, successivamente contattare il servizio di assistenza tecnica.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

5. SMALTIMENTO

Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura

	OBBLIGO DI SMALTIRE I MATERIALI UTILIZZANDO LA PROCEDURA LEGISLATIVA IN VIGORE NEL PAESE DOVE L'APPARECCHIATURA VIENE SMANTELLATA

AI SENSI delle Direttive (vedi Sezione n. 0.1) relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

	La messa fuori servizio e lo smantellamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato da personale specializzato.

Smaltimento dei rifiuti

	In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

Lo smaltimento abusivo dei rifiuti è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

NOTE

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.